

CON LA TRADICIÓN DE LA COCINA VASCO-NAVARRA, LOS PRODUCTOS DE ESTAS TIERRAS Y EL MERCADO DEL DÍA, IGNACIO LES RECOMIENDA...

PARA EMPEZAR

ENSALADILLA MAMA ENCARNA	14
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO	16
ANCHOAS OO DEL CANTÁBRICO	22
SOBRE FOCACCIA CON TOMATE	
FOIE MARINADO	20
CON MERMELADA DE HIGOS Y REDUCCIÓN DE VERMUT ROJO	
JAMÓN IBÉRICO JOSELITO	32
GRAN RESERVA	
PULPO DE ROCA	28
CON PURÉ DE BATATA	

DE LA HUERTA

BURRATA SOBRE TARTAR DE BERENJENA ASADA	16
CON TOMATITOS CONFITADOS Y PESTO DE ALBAHACA	
ENSALADA EL PAÑUELO	18
HOJA FRESCA, CHERRY, NUECES Y QUESO DE CABRA LIGERAMENTE FUNDIDO	
ESPÁRRAGOS VERDES Y SUS CRUJIENTES	18
FLORES DE ALCACHOFAS CONFITADAS EN AOVE	18



ARROCES

ARROZ IGNACIO	25
CON PAPADA IBÉRICA Y GAMBÓN	
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE (MIN. 2 PAX)	28 P.P
RISOTTO DE HONGOS Y CONFIT DE PATO	20

PESCADOS

MERLUZA DE PINTXO A LA DONOSTIARRA	26
BACALAO CONFITADO A LA VIZCAÍNA	26
CARABINEROS AL AJILLO CON HUEVOS FRITOS	42

CARNES

BROWNIE DE RABO DE TORO	22
CON SU JUGO Y MOUSSE DE PATATA	
CENTRO DE SOLOMILLO DE VACA CON FOIE	34
HUEVOS COJONUDOS	32
SOLOMILLO DE VACA Y HUEVOS FRITOS CON PATATAS	
CUARTO Y MITAD DE ENTRECOT DE VACA	38
CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN	
CARPACCIO JIMENA	22
DE SOLOMILLO DE VACA CON PECORINO	
PAN Y APERITIVO (IVA INCLUIDO)	3

